

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian kualitas minyak urut VCO rempah lengkuas (*Alpinia galanga*, L.) dengan metode fermentasi yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. *Virgin Coconut Oil* (VCO) murni yang dibuat dengan metode fermentasi memiliki kualitas yang memenuhi persyaratan berdasarkan dengan aroma agak harum, warna jernih, kadar air 0,142%, bilangan asam 0,186%, dan bilangan peroksida 0,049 mEQ Peroksida/Kg.
2. *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan penambahan lengkuas (*Alpinia galanga*, L.) yang dibuat dengan metode fermentasi memiliki kualitas yang memenuhi persyaratan berdasarkan dengan aroma agak harum, warna jernih, kadar air 0,167%, bilangan asam 0,191%, dan bilangan peroksida 0,044 mEQ Peroksida/Kg.
3. *Virgin Coconut Oil* (VCO) komersil memiliki kualitas yang memenuhi persyaratan berdasarkan dengan aroma agak harum, warna jernih, kadar air 0,080%, bilangan asam 0,153%, dan bilangan peroksida 0,033 mEQ Peroksida/Kg.

## **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, adapun saran untuk penelitian selanjutnya dapat menggali lebih dalam tentang potensi aplikasi produk minyak urut VCO rempah lengkuas dalam industri kosmetik dan farmasi, melakukan uji stabilitas untuk mendukung keberlanjutan produk dalam penyimpanan jangka panjang, serta melakukan uji antiinflamasi untuk memverifikasi kebenaran khasiat terhadap minyak urut.